

DULCES Y POSTRES

26Abril19 - Dos grupos / Dos Horarios : 10:00 AM y 7:00 PM

Aprende de forma teórica y práctica cómo diseñar series de dulces, postres y snacks con abundante nutrición en cada uno de los ingredientes, no más calorías vacías, azúcar refinada, grasas saturadas o ingredientes de baja calidad. Hoy ya podemos optar por mejores opciones, ya que gracias a la variedad y versatilidad del reino vegetal puedes disfrutar de ricas galletas, tartas y cheesecakes hechos a partir de alimentos de puros, integrales y totalmente frescos entregando una densidad nutricional importante con quien compartas estas delicias. Además de las recetas, aprenderás a preparar desde cero harinas integrales sin gluten, endulzantes naturales, reemplazo de huevos y lácteos junto con más recomendaciones prácticas que permitirán obtener las herramientas básicas para endulzar y nutrir tu organismo sin culpa alguna.



INCLUYE

- Demostración, degustación y práctica de 3 recetas
- Fundamentos básicos y esenciales
- Beneficios nutricionales, usos y variaciones
- Almacenamiento, cuidados y otras consideraciones
- Manual de recetas y material de apoyo
- Equipamiento, herramientas e ingredientes
-